

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Technolog radzi
Zamrażacz w sprayu Freezer F-001	Zamrażacz w sprayu do czekolady, ozdób cukierniczych i dekoracji z izomaltu. Przyspiesza stygnięcie dekoracji oraz pozwala błyskawicznie schłodzić powierzchnie do dalszej pracy. Idealnie współgra z zamszem w sprayu - Velvet Spray. Niezastąpiony przy łączeniu czekoladowych elementów!	F-001	gazy nośne: E943a, E944, E943b	spray	400ml	Freezer Spray pozwala na łączenie czekoladowych elementów, dekoracji oraz schładzanie powierzchni przed dalszym dekorowaniem, dlatego jest niezastąpiony przed nakładaniem zamszuw sprayu. Przed użyciem należy energicznie wstrząsnąć, a następnie maksymalnie docisnąć rozpylacz i nanieść cienką warstwę z odległości 15-20 cm. W zestawie znajdują się dwie końcówki: z szerokim strumieniem gazu (do aplikacji na duże powierzchnie) oraz z wążykiem (do punktowego schładzania).	Wstrząśnij przed użyciem. Nanoś cienkimi warstwami z odległości 15-20cm.